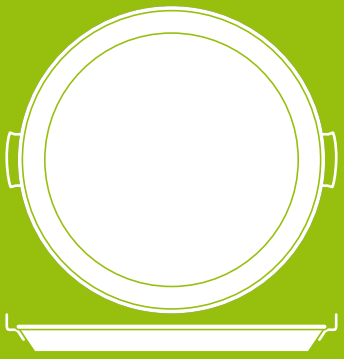
EUROPEAN OUTDOORCHEF



GOURMET PAN

DE

GOURMET-PFANNE

Die Gourmet-Pfanne besteht aus emailliertem Stahl. Die Emaillierung verhindert ein übermässiges Ankleben der Produkte, lässt sich sehr leicht reinigen und bietet Schutz vor Kratzern sowie äusseren Einflüssen. Die Gourmet-Pfanne eignet sich beispielsweise für Paella, Risotto und Gemüsepfanne.

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Gourmet-Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gourmet-Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER

EASY FLIP Trichter:
Direkte Hitze

Grillrost:
entfernen und Pfanne direkt auf den grossen Trichter stellen

Deckel:
offen oder geschlossen je nach Anwendung

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Hitze

Grillrost:
einsetzen und Pfanne auf Rost legen

Deckel:
geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie die Gourmet-Pfanne auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER für die gründliche Reinigung

WIENER SCHNITZEL

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen

Vorheizen:
5 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

8	dünne Kalbsschnitzel à ca. 70 g	5	Chilischoten
2	Eier	4	Zweige Rosmarin
100 g	Paniermehl	2 EL	Olivenöl
	wenig Mehl	70 g	Butter
1	Knolle Knoblauch	1	Zitrone

ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel mehlen, anschliessend durch das verquirlte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Das Paniermehl gut andrücken. Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen und halbieren (nicht schälen). Olivenöl erhitzen, Chilis, Knoblauch und Rosmarinzweige beigeben und 3–4 Minuten anbraten. Nun Hitze etwas reduzieren, Gewürze beiseite schieben und frische Butter beigeben. Die panierten Schnitzel auf beiden Seiten langsam knusprig braten. Achten Sie darauf, dass die frische Butter nicht zu hoch erhitzt wird, da sie schnell verbrennt und schwarz wird. Es ist auch möglich Öl anstelle frischer Butter zu verwenden.

TIPP

Anstelle von Kalbfleisch kann auch Schweinefleisch oder Geflügel verwendet werden.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)

SCHOKOLADENKUCHEN

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen

Vorheizen:
5 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

450 g	Zartbitterschokolade
225 g	Butter
9	Eier
9 EL	Wasser
300 g	Zucker
300 g	Mehl
1	Backpulver
6 cl	Ruhm oder Kirsch
1	grosses Glas Kirschen

ZUBEREITUNG

Schokolade mit Butter im heissen Wasserbad schmelzen. Eier und Wasser schaumig rühren, dabei Zucker langsam einrühren (Masse wird sehr hell). Mehl, Backpulver Schokolade und die abgetropften Kirschen dazugeben und gut mischen. Universalpfanne gut ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen. Schokoladekuchen im vorgeheizten Gaskugelgrill bei 180° C 30 bis 40 Minuten backen.

PAELLA

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
geschlossen

Vorheizen:
5 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

4 EL	Olivenöl
4	Pouletunterschenkel
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
2	mittelgrosse Zwiebeln, gehackt
4	Knoblauchzehen, zerdrückt
200 g	Rundkornreis
	einige Safranfäden
2 dl/200 ml	Gemüsebrühe
½ TL	Piri Piri
1 kg	Miesmuscheln
1 dl/100 ml	Weisswein
6	Tomaten
2	rote Peperoni/Gemüsepaprika
4	Scheiben Seeteufel
8	Riesenkrevetten/-garnelen mit Schale
	Zitronenscheiben

ZUBEREITUNG

Die Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Den Stielansatz der Tomaten kreisförmig herausschneiden, die Gemüsefrüchte vierteln, die gallertähnliche Masse mit den Kernen entfernen und hacken. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Die Peperoni im kochenden Salzwasser 10 Minuten kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, schälen, die Gemüsefrüchte halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen, in Streifen schneiden. Die Gourmet-Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Pouletschenkel darin rundum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenkerne zugeben und bei grosser Hitze rührbraten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Reis, Safranfäden und Piri Piri zugeben, kurz mitdünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Flamme garen. Muscheln auf den Reis verteilen, Weisswein darüber giessen, weitere 5 Minuten zugedeckt kochen. Tomaten und Peperoni unterrühren, Krevetten und Seeteufel auf den Reis legen und bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Paella mit den Zitronenscheiben garnieren.

EN

GOURMET PAN

The Gourmet Pan is made of enamelled steel. The enamel prevents excessive sticking of the products, can be cleaned easily and offers protection from scratching as well as from outside forces. The Gourmet Pan is suitable for e.g. paella, risotto and vegetables.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Gourmet Pan with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Gourmet Pan on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

USING THE EASY FLIP FUNNEL

Large funnel EASY FLIP:
Direct heat

Cooking grid:
insert and put Gourmet Pan on grid

Lid:
open or closed depending on application

Large funnel EASY FLIP:
Indirect heat

Cooking grid:
take away and put Gourmet Pan directly on large funnel

Lid:
closed

CLEANING

- Leave the Gourmet Pan to cool down
- Use a nylon brush or a nylon sponge and soap water, or use OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER for thoroughly cleaning off stubborn dirt

VIENNESE SCHNITZEL

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Direct position

Lid:
open

Preheat:
5 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

8	thin veal schnitzels (escalopes) about 70 g each
2	eggs
100 g	bread crumbs
	a little flour
1	bulb garlic
5	chillies
4	rosemary branches
2 tbsp	olive oil
70 g	butter
1	lemon

PREPARATION

Season the veal schnitzels with salt and pepper. Flour the schnitzels, then pull them through the whisked eggs and turn them over in the bread crumbs. Press the breadcrumbs on well. Take the cloves out of the garlic bulb and halve them (do not peel). Heat olive oil; add chillies, garlic and rosemary branches and roast for 3–4 minutes. Now reduce the heat, push the spices to the side and add fresh butter. Slowly roast the breaded schnitzels on both sides until crispy. Make sure that the fresh butter does not become too hot as it burns easily and turns black. It is also possible to use oil instead of butter.

TIP

Instead of veal you can also use pork or chicken.

Recipe (serves 4 people)

CHOCOLATE CAKE

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
closed

Preheat:
5 minutes, at level , lid closed

INGREDIENTS

450 g	bittersweet chocolate	300 g	sugar
225 g	butter	300 g	flour
9	eggs	1 package	baking powder
9 tbsp	water	6 cl	rum or Kirsch
		1 large	glass of cherries

PREPARATION

Melt the chocolate together with the butter in a hot water bath. Mix the eggs and the water to a foamy consistency while slowly adding sugar (the mixture will have a very light colour). Add the flour, baking powder, chocolate and drained cherries – mix well. Grease the universal pan well with butter and dust with flour. Fill it with the dough. Bake the chocolate cake in a preheated gas kettle grill at 180° C for 30 to 40 minutes.

PAELLA

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

EASY FLIP Trichter:
Direct position

Lid:
closed

Preheat:
5 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

4tbsp	olive oil
4	chicken drumsticks
	Salt
	Freshly ground pepper
2	medium-sized onions, chopped
4	cloves of garlic, crushed
200 g	short-grain rice
	A few saffron stigmas
2 dl/200 ml	vegetable stock
½ tsp	piri piri
1 kg	blue mussels
1 dl/100 ml	white wine
6	tomatoes
2	red peppers/capsicums
4	slices monkfish
8	giant prawns with shells
	Lemon slices

PREPARATION

Season the chicken drumsticks with salt and pepper. Remove the round stem ends of the tomatoes, quarter them, remove the gelatine-like mass with the pips and chop. Dice the tomato quarters. Cook the peppers in boiling salt water for 10 minutes, refresh in cold water, peel, halve them, remove the stem ends and the seeds and cut into strips. Heat the olive oil in the Gourmet Pan. Seal the chicken drumsticks on all sides. Add the onions, garlic and tomato hearts and stir-fry at high heat, until the liquid has been reduced. Add the rice, saffron stigmas and piri piri, stew the whole lot briefly, deglaze with the vegetable stock, cover and cook for 10 minutes on a medium flame. Spread the mussels out on the rice, pour white wine over it, cover and cook for another five minutes. Mix in the tomatoes and peppers, place the prawns and monkfish on the rice and complete cooking for 5 minutes on low heat. Garnish the paella with the slices of lemon.

FR

GOURMET CASSEROLE

La casserole gourmet est fabriquée à partir d'acier émaillé. Cet émail empêche une trop forte adhérence du produit, est très facile à nettoyer et protège contre les rayures et les influences extérieures. La casserole gourmet est idéale pour les plats tels que la paella, les risottos et autres poêlées de légumes.

UTILISATION

Laver la casserole gourmet à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la casserole gourmet chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP

Grand entonnoir EASY FLIP:
Chaleur directe

Grille:
ôter puis placer directement la Gourmet Casserole
sur le grand entonnoir

Couvercle:
fermé ou ouvert selon utilisation

Grand entonnoir EASY FLIP:
Chaleur indirecte

Grille:
insérer puis mettre la Gourmet Casserole sur la grille

Couvercle:
fermé

NETTOYAGE

- Laissez refroidir la casserole gourmet
- Utilisez une brosse en nylon ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou pour la saleté tenace, OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER pour un nettoyage complet

ESCALOPE VIENNOISE

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position directe

Couvercle:
ouvert

Préchauffage:
5 minutes, sur position 🔥🔥, couvercle fermé

INGRÉDIENTS

8	escalopes de veau fines d'env. 70 g
2	œufs
100 g	de chapelure
	Un peu de farine
1	gousse d'ail
5	piments
4	branches de romarin
2 cs	d'huile d'olive
70 g	de beurre
1	citron

PRÉPARATION

Assaisonner les escalopes avec le sel et le poivre. Enduire de farine, puis tremper dans l'œuf battu en omelette et ensuite dans la chapelure. Veiller à ce que la chapelure recouvre toute l'escalope. Enlever l'ail de la gousse et le couper en deux (sans l'éplucher). Faire chauffer l'huile d'olive, y faire revenir le piment, l'ail et le romarin pendant env. 3 à 4 minutes. Réduire le feu, retirer les épices et ajouter du beurre frais. Faire cuire à feu doux les escalopes panées des deux côtés afin qu'elles soient croustillantes. Veiller à ne pas chauffer le beurre à trop haute température car il devient vite noir et brûle. Il est aussi possible d'utiliser de l'huile à la place du beurre frais.

ASTUCE

Vous pouvez également utiliser de la viande de porc ou de volaille à la place du veau.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
fermé

Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

450 g	de chocolat noir
225 g	de beurre
9	œufs
9 cs	d'eau
300 g	de sucre
300 g	de farine
1	sachet de levure
6 cl	de rhum ou de kirsch
1	grand verre de cerises

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Fouetter les œufs et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le sucre petit à petit (la pâte devient très claire). Ajouter la farine, la levure, le chocolat et les cerises égouttées, puis mélanger soigneusement. Bien beurrer la poêle universelle et recouvrir les bords de farine. Verser la pâte. Faire chauffer le gâteau au chocolat dans le barbecue sphérique à gaz préchauffé pendant 30 à 40 minutes à 180° C.

PAELLA

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position directe

Couvercle:
fermé

Préchauffage:
5 minutes, sur position 🔥🔥, couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4 cs	d'huile d'olive vierge extra
4	petites cuisses de poulet
	Sel, poivre noir du moulin
2	oignons moyens hachés
4	gousses d'ail écrasées
200 g	de riz rond
	Quelques filaments de safran
2 dl/200 ml	de bouillon de légumes
½ cc	de piri piri
1 kg	de moules
1 dl/100 ml	de vin blanc
6	tomates
2	poivrons rouges
4	tranches de lotte
8	crevettes géantes non décortiquées
	Tranches de citron

PRÉPARATION

Saler et poivrer les cuisses de poulet. Retirer les tiges des tomates, les couper en quartiers, retirer les graines et débiter les fruits en petits dés. Faire bouillir les poivrons 10 minutes dans de l'eau salée, les passer sous l'eau froide et les peler. Les couper en deux, retirer les tiges et les graines puis couper les fruits en lanières. Faire chauffer l'huile dans la casserole gourmet et y saisir les cuisses de poulet à feu vif. Ajouter les oignons, l'ail, les graines de tomates et rôtir le tout à grand feu en remuant constamment jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Ajouter le riz, les filaments de safran, le piri piri et faire revenir brièvement. Verser le bouillon de légumes, faire cuire 10 minutes à couvert, à feu moyen. Répartir les moules sur le riz, arroser de vin blanc et faire cuire 5 minutes à couvert. Incorporer les tomates et les poivrons et déposer les crevettes et la lotte sur le riz. Laisser mijoter 5 minutes à couvert. Décorer la paella avec les tranches de citron.

IT

GOURMET PADELLA

La Gourmet Padella è realizzata in acciaio smaltato. Lo smalto evita che i cibi rimangano attaccati, cosicché la piastra è molto facile da pulire, resistente ai graffi come pure ad agenti esterni. La Gourmet Padella è indicata ad es. per la preparazione di paella, risotti e verdure.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Gourmet Padella prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Gourmet Padella su superfici infiammabili o sensibili al calore.

UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP

Grande imbuto EASY FLIP:
Calore diretto

Griglia:
rimuovere la griglia e poggiare la Gourmet Padella direttamente sul grande imbuto

Coperchio:
aperto o chiuso a seconda dell'uso

Grande imbuto EASY FLIP:
Calore indiretto

Griglia:
inserire la griglia e poggiarvi sopra la Gourmet Padella

Coperchio:
chiuso

PULIZIA

- Lasciar raffreddare la Gourmet Padella
- Utilizzate una spazzola o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, in caso di sporco ostinato, OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER per una pulizia accurata

WIENER SCHNITZEL

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione diretto

Coperchio:
aperto

Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

8	cotolette sottili di vitello da ca. 70 g ciascuna	5	baccelli peperoncino
		4	rametti rosmarino
2	uova	2 cucchiai	olio d'oliva
100 g	pangrattato	70 g	burro
	un po' farina	1	limone
1	bulbo aglio		

PREPARAZIONE

Condire le cotolette di vitello con sale e pepe. Infarinare le cotolette, quindi immergerle nell'uovo sbattuto e poi girarle nel pangrattato. Far aderire bene il pangrattato. Staccare gli spicchi d'aglio dal bulbo e tagliarli a metà (non sbucciare). Riscaldare l'olio di oliva, aggiungere il peperoncino, gli spicchi d'aglio e i rametti di rosmarino e soffriggere per 3–4 minuti. Quindi ridurre un po' il calore, spostare gli aromi e aggiungere del burro fresco. Soffriggere le cotolette impanate fino a renderle croccanti su entrambi i lati. Assicurarsi che il burro fresco non riscaldi troppo, perché altrimenti potrebbe rapidamente bruciarsi e annerirsi. Al posto del burro fresco può essere usato l'olio.

CONSIGLIO

Anziché carne di vitello, si può adoperare carne di maiale o pollame.

TORTA AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso

Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

450 g	cioccolato fondente semi-amaro	300 g	zucchero
225 g	burro	300 g	farina
9	uova	1	lievito in polvere
9 cucchiai	acqua	6 cl	rum o Kirsch
		1	grande bicchiere di ciliegie

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Montare le uova e l'acqua, aggiungendo lentamente lo zucchero (il composto assume un colore molto chiaro). Unire la farina, il lievito, il cioccolato e le ciliegie sgocciolate, quindi mescolare bene il tutto. Imburrare bene la padella universale e infarinarla. Versarvi dentro l'impasto. Cuocere la torta al cioccolato nel barbecue sferico a gas preriscaldato a 180° C per 30–40 minuti.

PAELLA

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione diretto

Coperchio:
chiuso

Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4 cucchiai	olio di oliva
4	cosce di pollo
	sale
	pepe macinato fresco
2	cipolle di media grandezza tritate
4	spicchi d'aglio schiacciati
200 g	riso a chicco tondo
	qualche filo zafferano
2 dl/200 ml	brodo di verdura
½ cucchiaino	peperoncino Piri Piri
1 kg	cozze
1 dl/100 ml	vino bianco
6	pomodori
2	peperoni rossi
4	fette di boldrò (coda di rospo)
8	gamberoni giganti con buccia
	fette di limone

PREPARAZIONE

Condire le cosce di pollo con sale e pepe. Rimuovere il picciolo dai pomodori tagliando circolarmente, quindi dividere i pomodori in quattro parti, rimuoverne polpa e semi e tritare. Tagliare a cubetti i quarti di pomodoro. Cuocere i peperoni in acqua salata bollente per 10 minuti, quindi raffreddare con acqua fredda, pelare, tagliare in due, rimuovere il picciolo e i semi, tagliare a listarelle. Riscaldare la Gourmet Padella con l'olio di oliva. Farvi rosolare le cosce di pollo, girandole di continuo. Aggiungere le cipolle, l'aglio e i semi di pomodoro e poi rosolare il tutto a fuoco alto, fin quando il liquido non si è ristretto. Aggiungere il riso, i fili di zafferano e il Piri Piri, cuocere brevemente, versarvi il brodo di verdura, cuocere a fuoco medio per 10 minuti con il coperchio chiuso. Distribuire le cozze sopra il riso, versarvi il vino bianco, lasciar cuocere per altri 5 minuti a coperchio chiuso. Unire pomodori e peperoni, mescolare, spargere sul riso i gamberoni giganti e la coda di rospo e lasciar cuocere a fuoco basso per gli ultimi 5 minuti. Guarnire la paella con le fette di limone.

ES

GOURMET PAN

La Gourmet Pan está fabricada con acero esmaltado. El esmalte evita que los alimentos se adhieran en exceso, es muy fácil de limpiar y protege contra arañazos e influencias externas. La Gourmet Pan es ideal para preparar paella, risotto y salteado de verduras.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Gourmet Pan antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Gourmet Pan esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

USO DEL CONO EASY FLIP

Cono grande EASY FLIP:
Calor directo

Parrilla:
retirar y colocar la Gourmet Pan directamente sobre el cono grande.

Tapa:
abierta o cerrada dependiendo del uso que se
le quiera dar

Cono grande EASY FLIP:
Calor indirecto

Parrilla:
colocar la Gourmet Pan sobre la parrilla

Tapa:
cerrada

LIMPIEZA

- Deje que la Gourmet Pan se enfríe
- Utilice un cepillo o un salvauñas de nailon y agua enjabonada o, si la suciedad está muy incrustada, el BARBECUE-CLEANER de OUTDOOR**CHEF** para conseguir una limpieza a fondo

ESCALOPE VIENÉS

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición directo

Tapa:
abierta

Precalentar:
5 minutosa, temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

8	filetes finos de ternera de aprox. 70 g cada uno	5	chiles
2	huevos	4	ramitos de romero
100 g	de pan rallado	2 cdas	de aceite de oliva
	un poco de harina	70 g	de mantequilla
1	cabeza de ajo	1	limón

ELABORACIÓN

Salpimentar los filetes de ternera. Enharinar los filetes y mojarlos en el huevo batido, pasarlos después por el pan rallado. Apretar bien contra el pan rallado. Desprender los dientes de ajo de la cabeza y partir por la mitad (sin pelar). Calentar el aceite de oliva, añadir los chiles, el ajo y los ramitos de romero y freír de 3 a 4 minutos. Reducir un poco el fuego, apartar las especias y añadir mantequilla fresca. Freír despacio los filetes empanados por ambas caras hasta que estén crujientes. Asegúrese de que la mantequilla no se caliente demasiado ya que suele quemarse y oscurecerse con mucha rapidez. Puede usarse también aceite en lugar de mantequilla.

SUGERENCIA

En lugar de carne de ternera, puede utilizarse también carne de cerdo o de ave.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)

TARTA DE CHOCOLATE

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
cerrada

Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

450 g	de chocolate amargo	300 g	de harina
225 g	de mantequilla	1	sobre de levadura en polvo
9	huevos	6 cl	de ron o kirsch
9 cdas	de agua	1	vaso grande de guindas
300 g	de azúcar		

ELABORACIÓN

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño María. Batir los huevos y el agua, añadiendo poco a poco el azúcar, hasta lograr una consistencia esponjosa (conseguiremos una masa fina). Añadir la harina, la levadura en polvo, el chocolate y las guindas escurridas y mezclar bien. Untar bien la Sartén universal con mantequilla y espolvorear con harina. Echar la masa. Hornear la tarta de chocolate en la barbacoa esférica de gas precalentada a 180° C de 30 a 40 minutos.

PAELLA

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición directo

Tapa:
cerrada

Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

4 cdas	de aceite de oliva
4	muslos de pollo
	Sal
	Pimienta recién molida
2 cebollas	medianas picadas
4	dientes de ajo prensados
200 g	de arroz de grano redondo
	Un par de hebras de azafrán
2 dl/200 ml	de caldo de verduras
½ cdta	de pili pili
1 kg	de mejillones
1 dl/100 ml	de vino blanco
6	tomates
2	pimientos rojos/pimientos dulces
4	rodajas de rape
8	gambones sin pelar
	Rodajas de limón

ELABORACIÓN

Salpimentar los muslos de pollo. Cortar en forma de círculo el rabillo de los tomates y extraer el tallo. Cortar en cuatro trozos, quitar la parte gelatinosa con las semillas y picar. Cortar los cuartos de tomate en tacos. Hervir los pimientos en agua con sal durante 10 minutos, pasar por agua fría, pelar, partir por la mitad, quitar el rabillo y las pepitas y cortar en tiras. Calentar el aceite de oliva en la Gourmet Pan. Añadir los muslos de pollo y freír por todos lados. Añadir la cebolla, el ajo y la parte gelatinosa con las semillas de los tomates. Freír a fuego fuerte removiendo de vez en cuando hasta que el líquido se evapore. Añadir el arroz, las hebras de azafrán y el pili pili y rehogar un poco junto los demás ingredientes. Asustar añadiendo el caldo de verduras y dejar cocer 10 minutos con la tapa cerrada a fuego medio. Colocar los mejillones en el arroz, verter el vino blanco por encima y dejar hervir 5 minutos más con la tapa cerrada. Añadir los tomates y los pimientos, echar al arroz los gambones y el rape y dejar cocer a fuego lento otros 5 minutos. Adornar la paella con las rodajas de limón.

NL

GOURMET PAN

De Gourmet Pan is vervaardigd uit geëmailleerd staal. De emaillering voorkomt dat producten overmatig aanbakken en is zeer makkelijk te reinigen. Bovendien is de emaillaag krasbestendig en heel duurzaam. De Gourmet Pan is bijvoorbeeld geschikt voor paella, risotto en kan ook als groentepan gebruikt worden.

GEBRUIK

Reinig de Gourmet Pan voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecue-handschoenen draagt. Zet de Gourmet Pan als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER

Grote trechter EASY FLIP:
Directe verwarming

Grillrooster:
verwijderen en Gourmet Pan direct op de grote trechter plaatsen

Deksel:
naargelang wat u wenst te bereiden, geopend
of gesloten

Grote trechter EASY FLIP:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
plaatsen en Gourmet Pan op rooster zetten

Deksel:
gesloten

REINIGEN

- Laat de Gourmet Pan afkoelen
- Gebruik een nylon schuurspons of borstel en zeepwater of voor hardnekkig vuil de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER voor een grondige reiniging

WIENERSCHNITZEL

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Directe positie

Deksel:
geopend

Voorverwarmen:
5 minuten, op stand , deksel gesloten

INGREDIENTEN

8	dunne kalfsschnitzels van ong. 70 g
2	eieren
100 g	paneermeel
	een weinig bloem
1	knol knoflook
5	chilipepers
4	takjes rozemarijn
2	al olijfolie
70 g	boter
1	citroen

BEREIDING

Kruid de kalfsschnitzel met peper en zout. Bestrooi de schnitzel met bloem, haal hem vervolgens door het geklutste ei en het paneermeel. Druk het paneermeel goed aan. Haal de knoflooktenen uit de knol en halveer ze (niet pellen). Verhit de olijfolie, voeg er de chilipepers, de knoflook en de rozemarijn aan toe en stoof 3-4 minuten. Zet het vuur lager, haal de kruiden uit de pan en voeg verse boter toe. Bak de gepaneerde schnitzel langs beide zijden langzaam knapperig. Let erop dat u de verse boter niet te heet laat worden; ze kan snel verbranden en zwart worden. U kunt ook olie in plaats van verse boter gebruiken.

TIP

In plaats van kalfsvlees kunt u ook varkensvlees of gevogelte nemen.

CHOCOLADETAART

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten

Voorverwarmen:
5 minuten, op stand , deksel gesloten

INGREDIENTEN

450 g	zwarte chocolade
225 g	boter
9	eieren
9 el	water
300 g	suiker
300 g	bloem
	zakje bakpoeder
6 cl	rum of Kirsch
1	groot glas kersen

BEREIDING

Chocolade met boter in warmwaterbad smelten. Eieren en water schuimig mixen, suiker langzaam toevoegen (emulsie wordt heel licht van kleur). Bloem, bakpoeder, chocolade en de drooggedepte kersen toevoegen en goed mengen. Universele pan goed insmeren en met bloem bepoederen. Deeg in de pan doen. Chocoladetaart in de voorverwarmde kogelbarbecue op gas laten bakken op 180° C gedurende 30 tot 40 minuten.

PAELLA

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Directe positie

Deksel:
gesloten

Voorverwarmen:
5 minuten, op stand , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4 el	olijfolie	½ tl	piri-piri
4	kippenbouten	1 kg	mosselen
	zout, versgemalen peper	1 dl/100 ml	witte wijn
2	middengrote uien, gehakt	6	tomaten
4	knoflooktenen, platgedrukt	2	rode peperoni/paprika's
200 g	ronde korrelrijst	4	schijven zeeduivel
	enkele saffraandraadjes	8	reuzengarnalen met schaal
2 dl/200 ml	groentebouillon		plakjes citroen

BEREIDING

De kippenbouten met zout en peper op smaak brengen. Het steeltje van de tomaten cirkelvormig eruitsnijden, de tomaten in vieren snijden, de pitjes eruithalen en in stukjes snijden. Ook het tomatenvlees in blokjes snijden. De peperoni koken in gezouten water, onder koud water laten schrikken, schillen, hal veren, de steel en zaadlijsten verwijderen en vervolgens in reepjes snijden. Olijfolie in de Gourmet Pan verhitten en de kippenbouten aanbraden. Uien, knoflook en de tomatenpitten toevoegen en op hoog vuur al roerende braden totdat de vloeistof is ingekookt. Rijst, saffraandraadjes en piri-piri erbij doen, kort meesmoren, met de groentebouillon afblussen, afgedekt garen op de middelste stand. Mosselen over de rijst verdelen, witte wijn erover gieten, en nog eens 5 minuten afgedekt laten koken. Tomaten en peperoni erdoor roeren, garnalen en zeeduivel op de rijst leggen en op laag vuur 5 minuten gaar laten worden. De Paella met de schijfjes citroen garneren.

DA

GOURMET PANDE

Gourmet Panden er fremstillet af emaljeret stål. Emaljeringen forhindrer, at produkterne klæber for meget fast, er meget nem at rengøre og beskytter mod ridser og påvirkninger udefra. Gourmet Panden er fx velegnet til paella, risotto og grøntsagsretter.

ANVENDELSE

Vask Gourmet Panden af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Gourmet Panden er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT

Stor tragt EASY FLIP:
Direkte varme

Grillrist:
fjernes, og Gourmet Panden placeres direkte på den store tragt

Deksel:
åbent eller lukket alt efter anvendelse

Stor tragt EASY FLIP:
Indirekte varme

Grillrist:
sættes i, og Gourmet Panden placeres på risten

Deksel:
lukket

RENGØRING

- Lad Gourmet Panden køle af
- Anvend en børste eller en svamp af nylon samt sæbevand eller OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER til grundig rengøring ved fastgroet snavs

WIENERSCHNITZEL

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Direkte position

Låg:
åbent

Forvarmning:
5 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

8	tynde kalveschnitzler à ca. 70 g	5	chilifrugter
2	æg	4	kviste rosmarin
100 g	rasp	2 spsk.	olivenolie
	Lidt mel	70 g	smør
1	knold hvidløg	1	citron

TILBEREDNING

Kalveschnitzlerne krydres med salt og peber og vendes i mel. Dyp dem i det piskede æg, og vend dem i rasp. Tryk raspen godt fast på kødet. Hvidløgsfeddene løsnes fra knolden og skæres i halve (tag ikke skrællen af). Varm olivenolien, og steg chilifrugterne, hvidløget og rosmarinkvistene i 3-4 min. Skru lidt ned for varmen, skub grøntsagerne til side, og put frisk smør på panden. Steg langsomt de panerede schnitzler sprøde på begge sider. Sørg for, at det friske smør ikke opvarmes for meget, da det hurtigt brænder på og bliver sort. Du kan også bruge olie i stedet for smør.

ET GODT RÅD

I stedet for kalvekød kan du også bruge svinekød eller fjerkræ.

Opskrifter (alle angivelser er for 4 personer)

CHOKOLADEKAGE

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låg:
lukket

Forvarmning:
5 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

450 g	bitter chokolade
225 g	smør
9	æg
9 spsk.	vand
300 g	sukker
300 g	mel
1 tsk.	bagepulver
6 cl	rom eller kirsebærvin
1	stort glas kirsebær

TILBEREDNING

Smelt chokoladen og smørret i et varmt vandbad. Rør æg og vand sammen, så det er skummende, og rør langsomt sukker i (massen bliver meget lys). Tilsæt mel, bagepulver, chokolade og de afdryppede kirsebær, og bland det hele godt sammen. Smør Universalpanden grundigt med smør, og drys mel på den. Fyld dejen i panden. Chokoladekagen bages i den forvarmede gaskuglegrill i 30–40 min. ved 180° C.

PAELLA

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Direkte position

Låg:
lukket

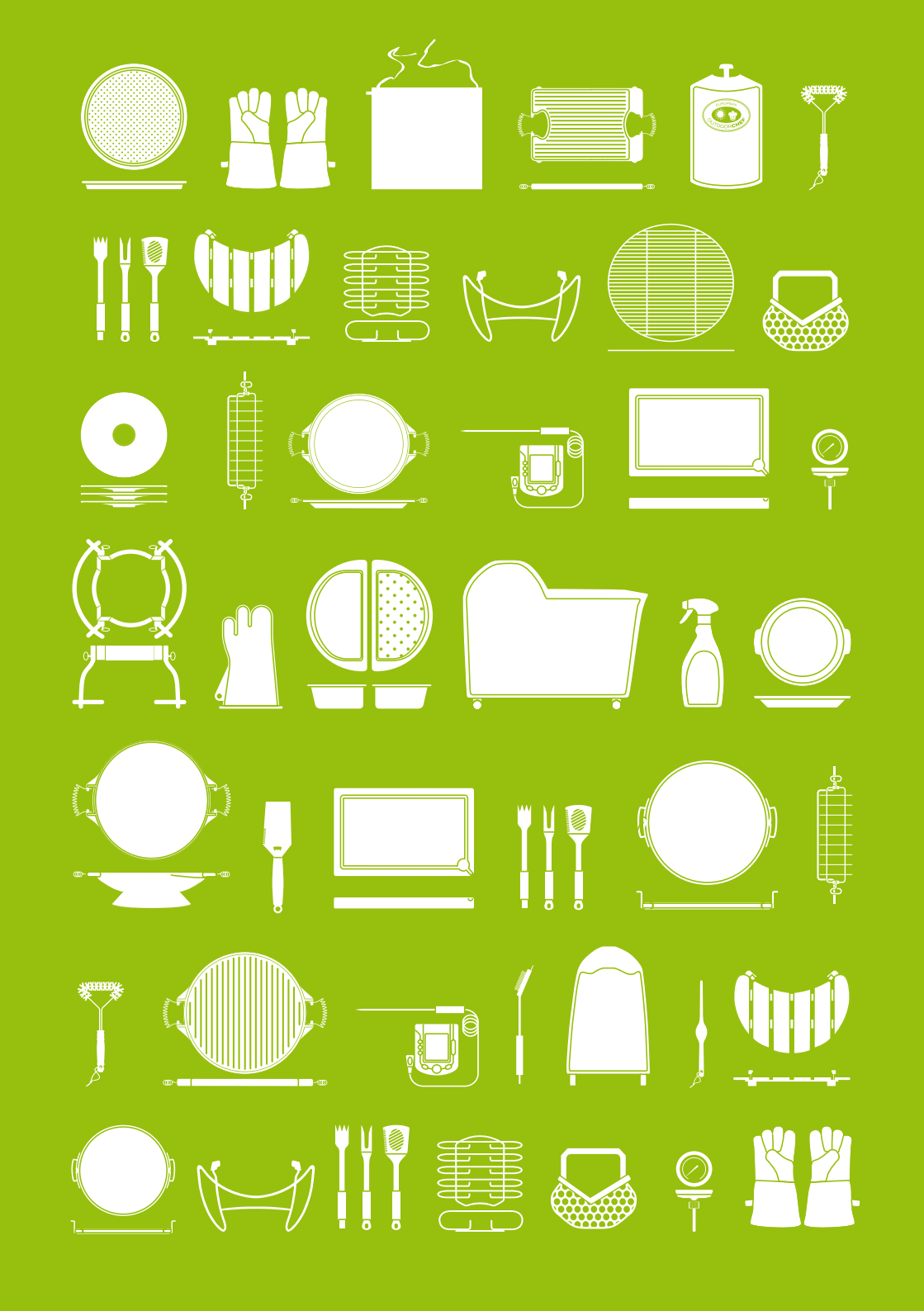
Forvarmning:
5 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

4 spsk.	olivenolie	½ tsk.	Piri Piri
4	kyllingeunderlår	1 kg	blåmuslinger
	Salt	1 dl/100 ml	hvidvin
	Friskkværnet peber	6	tomater
2	hakkede mellemstore løg	2	røde peberfrugter
4	fed hvidløg, pressede	4	skiver havtaske
200 g	rundkornede ris	8	kæmperejer/rejer med skal
	Safrantråde		Citronskiver
2 dl/200 ml	grøntsagsbouillon		

TILBEREDNING

Kyllingelårene krydres med salt og peber. Skær stilken på tomaterne ud, skær tomaterne i kvarte, fjern den geleagtige masse med kerner, og hak massen. De kvarte tomater skæres i tern. Kog peberfrugterne i let saltet vand i 10 minutter, skyl dem under koldt vand, skræl dem, halver dem, fjern stilken og kernerne, og skær dem i strimler. Varm olivenolien op i Gourmet Panden. Kyllingelårene brunes på alle sider. Tilsæt løg, hvidløg og tomatkerner, og steg dem under omrøring ved høj varme, indtil væsken er kogt ind. Tilsæt ris, safrantråde og Piri Piri, og varm det kortvarigt op sammen med de øvrige ingredienser. Tilsæt grøntsagsbouillon, og lad retten simre under låg i 10 min. ved mellemhøj varme. Fordel muslingerne på risen, hæld hvidvin over, og lad retten simre i yderligere 5 min. under låg. Rør tomater og peberfrugt i, læg rejer og havtaske på risene, og lad retten simre i 5 min. ved svag varme. Paellaen pyntes med citronskiver.



BARBECUE CULTURE

OUTDOORCHEF.COM